MODE D'EMPLOI

GRILL

PG1F

CARTE DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter le service après-vente indiqué sur la carte de garantie. Vous pouvez également nous contacter par téléphone au numéro figurant sur cette carte :

CGM sarl
Z.I. La Plaine
11500 QUILLAN
T : 0468 31 99 00
F : 0468 20 27 70
info@cgm-france.com
horaires :
lundi - vendredi : 9h00 - 12h00, 13h00 - 17h00

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication ou en l'échange du produit. Ce service est gratuit.

2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.

3. Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au service après-vente sans payer le port. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil. La réparation ou l'échange du produit ne modifie pas la durée initiale de la garantie qui reste de 3 ans à partir de la date d'achat. Ceci est également valable pour les réparations à domicile.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.
Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au S.A.V. mentionné.

CARTE DE RÉPONSE

NOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... LOCALITE .....

DEFAUT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, il faut toujours respecter les mesures de sécurité élémentaires. Suivez minutieusement les instructions décrites ci-dessous, afin d'éviter les risques de feu ou d'électrocution, des brûlures ou d'autres lésions ou des dégâts.

1. Lisez attentivement l'ensemble des instructions.
2. Ne touchez jamais des surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. N'immergez jamais le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide, afin d'éviter le risque d'électrocution.
4. Soyez très attentif si l'appareil est utilisé par ou même près d'un enfant.
5. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment refroidi avant que vous ne le nettoyiez.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou si l'appareil a subi tout autre endommagement.
7. N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
8. N'utilisez jamais des pièces détachées inapprouvées. Vous risquerez de vous blesser ou de causer des dégâts considérables à l'appareil.
9. Veillez à ce que le cordon de votre appareil ne soit pas accroché sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez le contact avec les surfaces chaudes.
10. Ne mettez jamais l'appareil sur ou près d'une cuisinière ou dans un four chauffé. Evitez d'utiliser l'appareil près d'un four, d'une cuisinière ou d'une cheminée.
11. N'utilisez l'appareil que pour les fins pour lesquelles il a été conçu.
12. L'appareil n'est conçu que pour un usage domestique.
13. Ne branchez jamais un autre appareil de haute puissance en watts sur le même réseau que ce gril, afin d'éviter la surintensité.
14. Veillez à ce que vous utilisiez une rallonge approuvée dont la puissance soit au moins égale à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Veillez à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon. Raccordez d'abord la rallonge à l'appareil avant de la brancher.
15. Utilisez toujours un gant de cuisine pour ouvrir le gril. La vapeur chaude pourrait causer des brûlures.
16. SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL EST ENDOMMAGÉ, IL DOÎT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈSVENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER UN DANGER.

Instructions Importantes
A conserver pour un usage ultérieur

MODE D' EMPLOI

1. Avant la première utilisation, lavez d'abord les plaques de gril comme décrit sous "Nettoyage".
2. Branchez la prise.
3. Frottez les plaques de gril d'huile ménagère, de beurre ou de margarine.
4. Préchauffer le gril jusqu'à la lampe d'indication s'allume. Veillez à ce que le gril reste fermé pendant le préchauffage.
5. Dès que le gril est préchauffé, levez le couvercle et mettez les aliments sur le gril. Fermez le couvercle.
6. Levez régulièrement le couvercle afin de vérifier si les aliments ont été suffisamment rôtis. Servez-vous toujours des gants de cuisine. Ne coupez pas la viande sur la couche anti-adhésive.
7. Utilisez des spatules en bois, jamais des couteaux ou des fourchettes. Ainsi, vous éviterez des rayures sur la couche anti-adhésive.
8. Dès que les aliments sont prêts, prenez-les du gril et débranchez la prise. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment refroidi avant que vous ne le nettoyiez.

TABLE DES TEMPS À GRILLER

Type d'aliment	Temps à griller	Cuisson
Steak de boeuf, sans os (± 230g)	5 min.	Rose clair au-dedans, croût brune (saignant)
Blanc de poulet, sans os (115 - 170 g)	5 à 8 min.	Bien cuit
Bâtonnets de poisson (± 60g)	6 à 8 min.	Croûte à couleur mordorée blancs à l'intérieur
Hamburger (viande de boeuf ou dinde ± 115g)	5 à 7 min.	Bien cuit
Côtelettes de porc, sans os (± 115g 2 cm d'épaisseur)	6 à 8 min	Bien Cuites
Croques	± 3 min. dépendant du garniture	

NETTOYAGE

1. Débranchez la prise et laissez refroidir le gril.
2. Nettoyez les plaques de gril à l'aide du papier afin d'enlever les jus dégouttés.
3. Utilisez une éponge humide avec un peu de détergent pour le nettoyage des plaques de gril. Rincez l'éponge et nettoyez les plaques. Nettoyez ensuite la surface à l'aide d'un chiffon net et humide.
4. N'utilisez jamais de la laine d'acier ou un nettoyant mordant pour le nettoyage du gril. Vous risquez d'endommager la couche anti-adhésive et vous n'aurez plus droit à la garantie.

5. Utilisez un chiffon net et humide pour nettoyer l'extérieur du gril.
6. Rangez le gril de préférence fermé et en position verticale, les charnières pointant vers le bas.

N' IMMERGEZ JAMAIS LE GRIL DANS L'EAU. NE METTEZ JAMAIS VOTRE GRIL DANSLA LAVE-VAISSELLE.